



przepisy.pl

Pałki kurczaka z cytryną i miodem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka - 700 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- miód lipowy - 2 łyżki
- ocet jabłkowy - 2 łyżki
- skórka otarta z 1 cytryny
- segmenty wycięte z 2 cytryn
- kilka gałązek tymianku
- Ketchup Hellmann's Pikantny - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W dużej misce pomieszaj startą skórkę z cytryny, miód, ketchup, drobno posiekany tymianek. Dodaj dwie łyżki octu jabłkowego i całe opakowanie Przyprawy do złotego kurczaka Knorr. Przyprawa sprawi, że upieczone udka nabiorą delikatnie korzennego smaku i będą bardzo soczyste.
2. Natrzyj udka marynatą i pozostaw je w niej przez co najmniej przez 6 godzin.
3. Po tym czasie mięso ułóż na wyłożonej pergaminem blasze do pieczenia. Na kurczaka poukładaj segmenty cytryny. Całość wstaw do nagrzanego do 160°C piekarnika na około 45 minut. W połowie czasu pieczenia obróć pałki na drugą stronę, tak aby równomiernie się upiekły i aby skórka była chrupiąca. Po tym czasie temperaturę pieczenia podnieś do 200°C i piecz jeszcze przez 15 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl